

Makrelenfilet gesalzen zum selber Räuchern

Makrelenfilet gesalzen zum Selberräuchern – Intensiv. Aromatisch. Räucherfertig.

Fein gesalzen & küchenfertig – Ideal für Ihre nächste Räuchercharge

Unsere gesalzenen Makrelenfilets sind die unkomplizierte Lösung für alle, die Fisch gerne selbst räuchern – aber auf Gräten, Haut und Vorbereitung verzichten möchten. Die Filets überzeugen mit zartem Fleisch, einem hohen Fettgehalt und einer besonders intensiven Rauchaufnahme – ganz gleich, ob heiß oder kalt geräuchert.

Vorteile auf einen Blick

Küchenfertig vorbereitet – Ohne Haut, Gräten oder Kopf

Sorgfältig gesalzen – Für zarten Biss & volles Aroma

Ideal zum Heiß- oder Kalträuchern

Intensives Geschmackserlebnis – Rauchig, würzig, saftig

Reich an Omega-3-Fettsäuren – Für eine gesunde Ernährung

Zubereitung – Makrelenfilets richtig räuchern

Zutaten (für 2 Filets à 250–300 g):

2 EL grobes Meersalz

2 l kaltes Wasser

1 TL Zucker (optional für mildere Note)

Räuchermehl (Buche, Erle oder Fruchtholzmischung)

Optional: 1 Zweig Rosmarin oder Lorbeerblätter

So geht's – Schritt-für-Schritt-Anleitung

1. Vorbereiten:

Filets 2–3 Stunden in kaltem Wasser wässern

Gut abtropfen lassen und 1–2 Stunden lufttrocknen

Die Oberfläche sollte pergamentartig sein – ideal für die Rauchnote

2. Räucherofen vorbereiten:

Heißräuchern: 80–90 °C

Kalträuchern: 25–30 °C

Räuchermehl einfüllen, optional Kräuter für zusätzliches Aroma beilegen

3. Räuchern:

Auf Räucherrost legen oder in Netz hängen

Heißräuchern: 1,5–2 Stunden, bis goldbraun & durchgegart

Kalträuchern: 8–12 Stunden für ein milderes Rauchergebnis

4. Servieren:

Warm oder kalt genießen

Hervorragend auf Vollkornbrot mit Meerrettich oder Senf-Dill-Sauce

※ Lagerung & Haltbarkeit

GreetFish GmbH

USt-IdNr.: DE454426134
Hinr.: 58/200/11321
Roh (gesalzen): Kühlung bei max. 4 °C

Finanzamt: Emden

Geräuchert: 5–7 Tage im Kühlschrank haltbar

Länger haltbar: Geräuchert vakuumieren & einfrieren

Fazit – Geschmack ohne Kompromisse

Mit unseren gesalzenen Makrelenfilets erhalten Sie ein hochwertiges, sofort räucherfertiges Produkt, das einfach zu verarbeiten ist und geschmacklich überzeugt. Perfekt für Einsteiger und erfahrene Räucherfans gleichermaßen – ein echter Klassiker für jede Räucherplatte.

Jetzt bei GreetFish bestellen und Räuchertradition selbst erleben!

Produziert von: de Beer Fischfeinkost GmbH

cherfisch ohne Aufwand genießen möchten. Das feine, aromatische Fleisch entwickelt beim Räuchern eine **unvergleichliche Würze**, die mit jeder Delikatesse mithalten kann. Ob als **Brotbelag, in Salaten oder als herzhafte Räucherspezialität** – die geräucherten Makrelenfilets sind ein echtes Geschmackserlebnis!

Jetzt bestellen und das Räucherhandwerk selbst erleben!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	760 kj
Brennwert in kcal	180 kcal
Fett	11,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,75 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19,2 g
Salz	2,2 g
Natrium	0,95 g

Allergene

Fisch	Ja
-------	----

Zutaten

Makrele, Salz, Buchenrauch

GreetFish GmbH

Zusätzliche Informationen

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Herkunftsart

Lat. Name: Scomber scombrus Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Norwegische See) Fangmethode: Umschließungs.- und Hebenetze

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden